1A+1B Vegetarian

Auberginepizzaatjes

Bereidingstijd
30 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Bestrijk de plakken aubergine met een halve eetlepel olijfolie en leg ze op de bakplaat. Bestrooi met zout en peper en plaats voor circa 15 minuten in de voorverwarmde oven. Fruit de knoflook in de overige olijfolie en voeg de tomatenpuree, tomaten en oregano toe. Haal de bakplaat uit de oven en verdeel de tomatenpuree over de aubergine. Bestrooi met de geitenkaas. Plaats nog voor circa 5 minuten in de oven totdat de kaas gesmolten is. Garneer met de verse basilicum.
2. Let op: dit is een bijgerecht, lekker met de PS. food & lifestyle grissini oregano of stukjes vlees/vis voor een volledige maaltijd.

Ingrediënten

- [ ] 3 tl verse geitenkaas
- [ ] 50 g aubergine in plakken
- [ ] 50 g cherrytomaten in blokjes
- [ ] 1 el tomatenpuree
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] 1 teen knoflook, geperst
- [ ] Verse basilicum
- [ ] ½ el oregano
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**183 kcal**
Koolhydraten	**9 g**
Vet	**13 g**
Eiwit	**4 g**